

DEL 25 DE SETEMBRE AL 8 D'OCTUBRE

VINARÒS 2023

I JORNADES
DE LA
CUINA DE LA

TO
NYI
NA
ROJA*

*ATÚN ROJO

PREMIS

Participa en el **sorteig** de dos dinars o sopars per a dos persones en dos dels restaurants participants en les jornades.

Emplena el qüestionari mitjançant un codi QR que et proporcionarà el restaurant.

PREMIOS

Participa en el **sorteo** de dos comidas o cenas para dos personas en dos de los restaurantes participantes en las jornadas.

Rellena el cuestionario mediante un código QR que te proporcionará el restaurante.

MENÚS

NOVES OPCIONS

NUEVAS OPCIONES

Restaurants que ofereixen un «menú executiu» de la tonyina roja en dies feiners i un menú complet el cap de setmana

Restaurantes que ofrecen un «menú ejecutivo» del atún rojo en días laborales y un menú completo el fin de semana

- > **Restlounge La Puerta Azul:** 35 € executiu / 50 € cap de setmana
- > **Restaurant Rafel Lo Cristalero:** 20 € executiu / 40 € cap de setmana

Restaurants que ofereixen el menú complet tota la setmana

Restaurantes que ofrecen el menú completo toda la semana

- > **Restaurant Bergantín:** 45 €
- > **Restaurant La Isla:** 55 €
- > **Restaurant Nou Bar:** 55 €
- > **Restaurant Rubén Miralles:** 68 €

LA PUERTA AZUL

Imprescindible reserva
prèvia
Imprescindible reserva
prèvia
**Apte per a intolerants al
gluten i a la lactosa**
Apto para intolerantes
al gluten y a la lactosa



Compromís
de Qualitat Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

35€ IVA INCLÒS

MENÚ EXECUTIU / MENÚ EJECUTIVO

ENTRANTS INDIVIDUALS / ENTRANTES INDIVIDUALES

Ajoblanco Thai / Ajoblanco Thai

Coqueta de tonyina marinada amb gelatina de Tisana del Papa
Luna / Tortita de atún marinado con gelatina de Tisana del Papa
Luna

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Fideuada negra de tonyina amb allioli d'alvocat i wakame / Fideuá
negra de atún con alioli de aguacate y wakame

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

Menú també disponible
en dies feiners
Menú también
disponible en días
laborables

Imprescindible reserva
prèvia
Imprescindible reserva
prèvia

**Apte per a intolerants al
gluten i a la lactosa**
Apto para intolerantes
al gluten y a la lactosa

50€ IVA INCLÒS

MENÚ COMPLET DE CAP DE SETMANA / MENÚ COMPLETO DE FIN DE SEMANA

APERITIU / APERITIVO

Paté casolà de tonyina fresca i mermelada de fruites roges i
vermut casolà / Paté casero de atún fresco y mermelada de frutos
rojos y vermut casero

ENTRANTS INDIVIDUALS / ENTRANTES INDIVIDUALES

Ajoblanco Thai / Ajoblanco Thai

Coqueta de tonyina marinada amb gelatina de Tisana del Papa Luna /
Tortita de atún marinado con gelatina de Tisana del Papa Luna
Tataki de tonyina / Tataki de atún

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Fideuada negra de tonyina amb allioli d'alvocat i wakame /
Fideuá negra de atún con alioli de aguacate y wakame
Paella valenciana a la llenya (mínim dues persones) / Paella
valenciana a la leña (mínimo dos personas)

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ELEGIR

Pastís de formatge amb llima i pistatxos / Tarta de queso con
limón y pistachos

Mousse de la casa / Mousse de la casa

Mató amb mel i anous / Requesón con miel y nueces

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

RESTAURANT

RAFEL LO CRISTALERO

C. de Cervantes, 2
Tel. 964 402 048
@rafellocristalero

Es recomana reserva
prèvia
Se recomienda reserva
previa



Compromís
de Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

MENÚ EXECUTIU / MENÚ EJECUTIVO

ENTRANT / ENTRANTE

Tàrtar de tonyina / Tartar de atún

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Fideuada / Fideuá

Arròs a la marinera / Arroz a la marinera

POSTRES / POSTRE

Postres artesanes / Postre artesano

Aigua / Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

20€ IVA INCLÒS

Es recomana reserva
prèvia
Se recomienda reserva
previa

MENÚ COMPLET DE CAP DE SETMANA / MENÚ COMPLETO DE FIN DE SEMANA

APERITIU / APERITIVO

Aperitiu del dia / Aperitivo del día

ENTRANTS / ENTRANTES

Carpaccio de tonyina / Carpaccio de atún

Tàrtar de tonyina / Tartar de atún

Llagostins de Vinaròs / Langostinos de Vinaròs

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Llom de tonyina / Lomo de atún

Arròs del senyoret / Arroz del senyoret

Arròs negre / Arroz negro

Fideuada marinera / Fideuá marinera

POSTRES / POSTRE

Postres artesanes / Postre artesano

Café / Café

Aigua / Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

40€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

BERGANTÍN

C. del Varador, s/n
Tel. 627 523 114
@bergantinvinaros

Es recomana reserva
prèvia
Se recomienda reserva
previa



Compromís
Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

MENÚ DEGUSTACIÓ / MENÚ DEGUSTACIÓN

Ous de tonyina amb ametles / Huevas de atún con almendras
Ceviche de tonyina i brots de soja / Ceviche de atún y brotes de soja

Caneló de carpaccio de tonyina amb verduretes i ajoblanco /
Canelón de carpaccio de atún con verduritas y ajoblanco

Tonyina amb ceba / Atún encebollado

Tonyina amb sidra / Atún a la sidra

Tonyina amb wacame i maionesa de soja / Atún con wacame y
mayonesa de soja

POSTRES / POSTRE

Pastís cruixent de carabassa amb coulis de figues / Tarta crujiente
de calabaza con coulis de higos

Café / Café

Aigua / Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

45€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

LA ISLA

Pg. de Sant Pere, 5
Tel. 964 452 358
@restaurantelaislavinaros

Es recomana reserva
prèvia
Se recomienda reserva
previa



Compromís
Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

MENÚ DEGUSTACIÓ / MENÚ DEGUSTACIÓN

Brioix amb guacamole i tonyina roja / Brioche con guacamole y
atún rojo

Tonyina roja amb ceba i fonoll / Atún rojo encebollado al hinojo

Sashimi amb vel de cansalada ibèrica i llagostins de Vinaròs /
Sashimi con velo de panceta ibérica y langostinos de Vinaròs

Tataki de tonyina roja / Tataki de atún rojo

Arròs bomba amb boletus, tonyina roja i llagostins de Vinaròs /
Arroz bomba con boletus, atún rojo y langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Gelat de llima amb crema de nata i llima dolça / Helado de limón
con crema de nata y lima

Café / Café

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

Pa amb allioli / Pan con alioli

CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

55€ IVA INCLÒS

GASTROBAR

NOU BAR

Av. País Valencià, 7
Tel. 964 452 772
@noubarvinaros

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

MENÚ DEGUSTACIÓ / MENÚ DEGUSTACIÓN

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Amanida de tonyina roja amb textures de tomata, verdura envinagrada i fruites roges / Ensalada de atún rojo con texturas de tomate, verdura encurtida y frutos rojos

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Tataki de tonyina roja amb cansalada ibèrica, cruixent de fruita seca i base de puré de ceps / Tataki de atún rojo con tocino ibérico, crujiente de frutos secos y base de puré de setas

TERCER PLAT / TERCER PLATO

Morrillo en escabetx amb puré d'api-rave / Morrillo en escabeche con puré de apionabo

QUART PLAT / CUARTO PLATO

Caneló d'arròs i galta de tonyina roja amb fons a la tailandesa / Canelón de arroz y carrillera de atún rojo con fondo Thai

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Café / Café

Aigua / Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

55€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

RUBÉN MIRALLES

Trav. de Sant Vicent, 9
Tel. 964 026 939
@rubenmirallesrestaurante

El menú degustació se servirà de manera individual
El menú degustación se servirá de manera individual

El menú se servirà a taula completa previ encàrrec
El menú se servirá a mesa completa previo encargo



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

MENÚ DEGUSTACIÓ / MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIUS / APERITIVOS

Tàrtar de tonyina, rovell curat, envinagrats, guacamole i plàtan mascle / Tartar de atún, yema curada, encurtidos, guacamole y plátano macho
Gaspatxo de remolatxa, pesto marí i tonyina escabetxada / Gazpacho de remolacha, pesto marino y atún escabechado
Caramel·litzat de foie, cecina de tonyina i poma àcida / Caramelizado de foie, cecina de atún y manzana àcida
Vitello tonnato de melós de vedella i ensaladilla de tonyina / Vitello tonnato de meloso de ternera y ensaladilla de atún
Croqueta cremosa, sashimi de tonyina i wasabi / Croqueta cremosa, sashimi de atún y wasabi

1a TANDA / 1^{er} PASE

Llom de tonyina marinada, amanida líquida, envinagrats i Kalamata / Lomo de atún marinado, ensalada líquida, encurtidos y Kalamata

2a TANDA / 2^o PASE

Morrillo de tonyina, ceba a baixa temperatura, espuma

calenta de marmitako i caviar / Morrillo de atún, cebolla a baja temperatura, espuma caliente de marmitako y caviar

3a TANDA / 3^o PASE

«Arròs al quadrat» d'orella de tonyina, cigrons i safrà de la Mata / «Arroz al cuadrado» de oreja de atún, garbanzos y azafrán de la Mata

4a TANDA / 4^o PASE

Parpatana curada, glacejat de wasabi i crema d'api-rave / Parpatana curada, glaseado de wasabi y crema de apionabo

PREPOSTRES/PREPOSTRE

Llima i alfàbega / Limón y albahaca

POSTRES / POSTRE

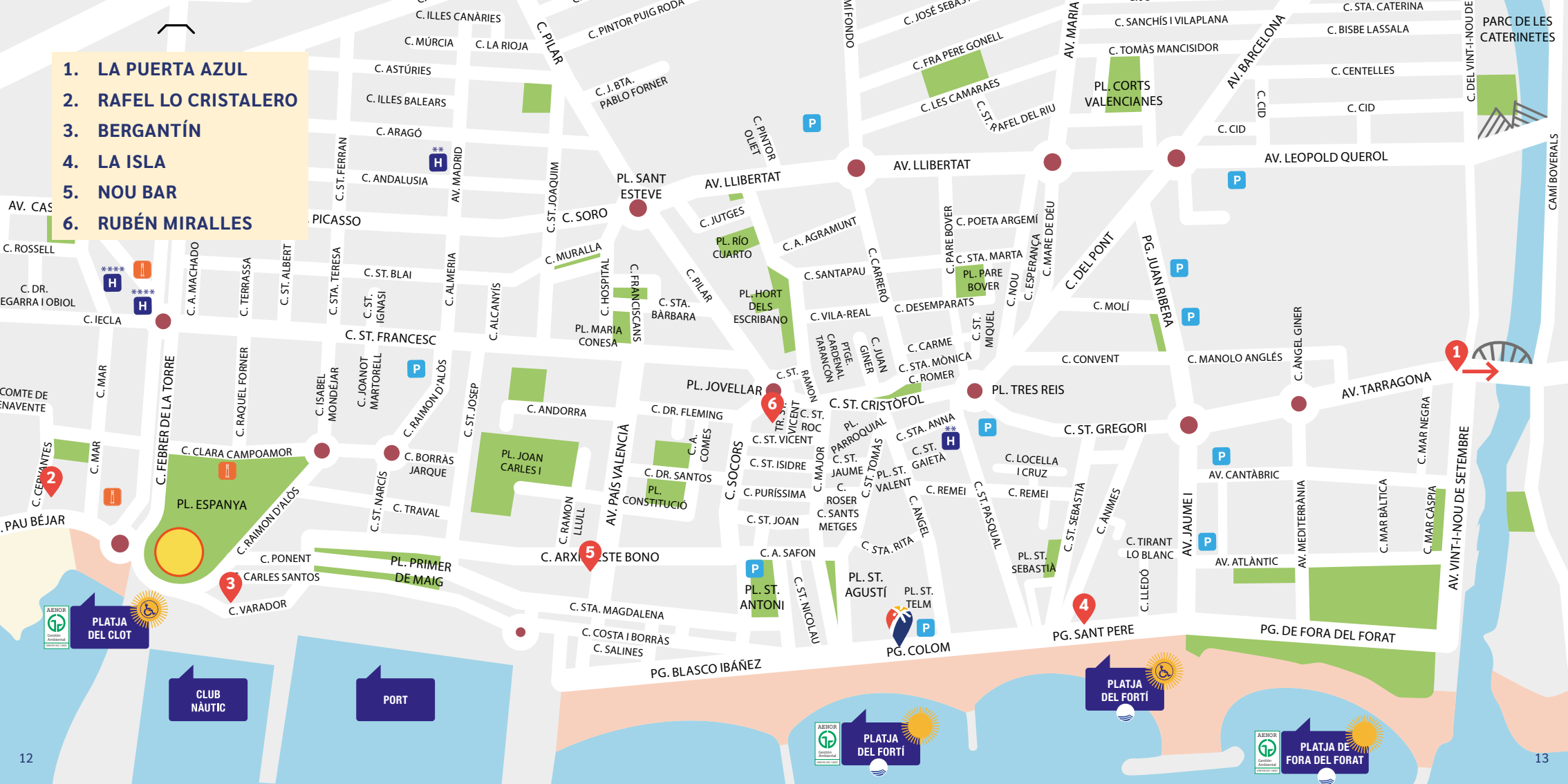
Versió de la cremaeta de Vinaròs i garrofa / Versión del cremaet de Vinaròs y algarroba
Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal
Degustació de pa artesà i oli OVE ecològic / Degustación de pan artesano y AOVE ecológico

CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

68€ IVA INCLÒS

1. LA PUERTA AZUL
2. RAFEL LO CRISTALERO
3. BERGANTÍN
4. LA ISLA
5. NOU BAR
6. RUBÉN MIRALLES



CLUB NAÚTIC

PORT





CALENDARI D'ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES 2023

La cuina de Vinaròs, segons la temporada, té diferents colors i aromes, és per això que al llarg de l'any organitzem una agenda gastronòmica perquè seguiu gaudint de Vinaròs i la seua gastronomia.

CALENDARIO DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS 2023

La cocina de Vinaròs, según la temporada, tiene diferentes colores y aromas, es por eso que a lo largo del año organizamos una agenda gastronómica para que sigas disfrutando de Vinaròs y su gastronomía.

Jornades de la Cuina de la Galera

Del 16 al 29 de gener

Jornades de Tapa en Tapa. Edició Carnaval

Del 10 al 19 de febrer

Gastrofestival del LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs. 20 de maig

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs. Del 22 de maig al 12 de juny

Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs. 22 de maig

Dia Mundial de la Tapa

Del 15 de setembre a l'1 d'octubre

JORNADES DE LA CUINA DE LA TONYINA ROJA

Del 25 de setembre al 8 d'octubre

Jornades de la Cuina Vegana

Del 16 d'octubre a l'1 de novembre

«Dia 1 de novembre, dia internacional de la cuina vegana»

II Festival gastronòmic Castelló Ruta de Sabor

Del 20 al 22 d'octubre. Pèrgola del passeig de Colom

Jornades de la Cuina dels Arrossos

Del 13 al 26 de novembre



Ajuntament de
Vinaròs

Turisme
VINARÒS

saboreavinaròs
TASTINGVINARÒS



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



COMUNITAT
VALENCIANA



L'EXQUISIT
mediterrani

saboreaespaña
TASTINGSPAIN



-  @turismevinaros
-  TurismeVinaros
-  Turisme_Vinaros
-  @TurismeVinaros
-  www.turisme.vinaros.es



**OBJECTIUS
DE DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE**

